Департамент образования Администрации МО г. Салехард

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №2»

Рабочая программа учебного предмета: технология,элективный курс «Секреты кухни»

Педагогический работник: Нестерова Ирина Николаевна - учитель технологии

Класс: 10

Срок реализации:1год (34 часов)

Разработана на основе:Программы общеобразовательных учреждений «Технология» трудовое обучение 1-4, 5-11 классы, рекомендованной Министерством образовании и науки РФ под редакцией: Ю.Л. Хотунцев, В.Д.Симаненко М.: Просвещение, 2010г.  
Учебник: Технология 10 класс В.Д. Симаненко - М.: Вентана-Граф, 2002г, Технологии обслуживающий труд 10 класс В.Д. Симаненко - М.: Вентана-Граф, 2011г.,

Салехард

2015-2016 учебный год

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ДЛЯ СОСТАВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1. Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный компонент государственного образовательного стандарта, утвержденный приказом МО России от 05.03.2004 г.№1089;
3. Федеральный базисный учебный план, утвержденный приказом МО РФ от 09 марта 2004г. №1312;
4. Приказ департамента образования ЯНАО №500 от 11.05.2006г. «Об утверждении регионального базисного учебного плана для образовательных учреждений ЯНАО, реализующих программы общего образования» (с изменениями и дополнениями);
5. Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию на текущий учебный год»
6. Приказ Департамента образования ЯНАО №236 от 17.03.2008г. «О реализации окружного (национально-регионального компонента) государственных образовательных стандартов в общеобразовательных учреждениях Ямало-Ненецкого автономного округа»
7. Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях (Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.1178-02)
8. Программы общеобразовательных учреждений «Технология» трудовое обучение 1-4, 5-11 классы, рекомендованной Министерством образовании и науки РФ под редакцией :Ю.Л. Хотунцев, В.Д.Симаненко М.: Просвещение, 2010г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Выбор профессии – это сложный и ответственный шаг в жизни каждого выпускника школы. От продуманного выбора профессии во многом зависит будущая судьба. Правильно выбрать профессию – значит найти свое место в жизни. Поспешность, легкомыслие может расстроить жизненные устремления сделать человека несчастным.  
 Одна из главных причин неправильного выбора профессии – слабая информированность о мире профессий, а также устаревшие представления о характере и условиях труда по конкретной профессии.   
 Многие ошибки при выборе профессии допускаются из-за переоценки своего здоровья. Каждая профессия имеет специфические сложности, которые учащимся необходимо знать, усваивать и выполнять. Эти особенности называются требованиями, предъявляемыми профессией к человеку. Если они совпадают с личными качествами человека, его индивидуальностью – психологическими особенностями и возможностями, только тогда человек считается профессионально пригодным.  
 Любая специальность предполагает специфический набор профессионально важных качеств. Чтобы объективно решить вопрос о своей профессиональной пригодности и ответить на вопрос «Что я могу?», необходимо научиться, реально оценивать свое «Я», свои способности, достоинства и недостатки, хорошо ориентироваться в мире профессией, и самое главное практически испытать себя в различных видах деятельности, пройти профессиональные пробы.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Теоретический материал курса переплетается со следующими предметами: химией, биологией, экономикой, историей, информатикой и ОБЖ. Курс, включает материал, не содержащийся в базовой программе по технологии, содержит знания, вызывающие познавательный интерес учащихся к традициям здорового питания, к технологии обработки продуктов и грамотному приготовлению разнообразных блюд. Очень важно также то, что полученные знания и умения при изучении курса будут полезны в любом случае, так как в будущем каждая ученица будет хозяйкой своего дома. Содержание курса знакомит со спецификой вида деятельности при выборе технологического профиля и представляет собой введение в такие профессии, как кулинар-кондитер, пекарь и повар.  
 Искусство приготовления пищи – одна из самых древних областей человеческой деятельности. Но кулинария и всегда молодое искусство. Появляются новые продукты, новые технологии приготовления пищи, идет взаимообогащение национальных культур – молодеет древнее искусство. Всегда можно внести свой вклад в развитие этого вечного искусства. Чтобы разбудить фантазию, начать интересные эксперименты, нужна база знаний и навыков. Основные навыки кулинарной обработки продуктов питания и приготовления блюд учащиеся получают на уроках технологии в 5-8-х классах. Но в базовом курсе программы по технологии (для девочек) на этот раздел отводится меньше ¼ учебного времени, а в программе для мальчиков этот раздел вообще отсутствует. Выше указанные причины не дают возможности учащимся более глубокие знания и пробу своих сил в этой области и тем самым помочь их профессиональному самоопределению. Однако учебного времени отведенного на данную тему не достаточно. И для того, чтобы помочь учащимся овладеть навыками самообслуживания, приготовления пищи, расширить их знания о традициях нашей страны, познакомитьс традиционной русской кухней составлена данная программа.

МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Руководствуясь концепцией модернизации Российского образования, в том числе концепцией предпрофильной подготовки составлена программа курса по выбору учащихся в 10 классе «Секреты кухни». Курс состоит из 3 блоков (12:10:12) – общее количество часов 34 (из расчета 1 часа в неделю). Программа не создает учебных перегрузок для школьников и построена таким образом, что изучение последующих тем обеспечивается предыдущими знаниями и основывается на проектных и игровых методах обучения.

ЦЕННОСТНЫЕ ОРИЕНТИРЫ СОДЕРЖАНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

При изучении курса «Секреты кухни» учащиеся получают более углубленные теоретические знания, чем на уроках. Работают с дополнительной литературой самостоятельно, выполняют практические работы на уроках и дома в соответствии с инструкционными картами, готовят рефераты, доклады, сообщения, участвуют в подготовке (коллективный проект) и проведении праздника «Хлеба», оценивают свои знания по результатам тестов и викторины, выполняют творческий проект и защищают его.  
 Актуальность программы – образовательная программа рассчитана на детей 15-16 лет и способствует формированию толерантного поведения, духовно-нравственному развитию и приобщению к общечеловеческим ценностям;  
Расширят знания, умения и навыки, необходимые для формирования у школьников компетенции в области кулинарии, как части национальной культуры, тем самым оказывает помощь в выборе пути самореализации в новых социально-экономических условиях рыночного хозяйствования.  
Развивают индивидуальную, творческую деятельность;  
Воспитывает умение работать в коллективе.  
Ведущими идеями программы является создание:  
- условий для удовлетворения индивидуальных потребностей и эстетических запросов через вариативность содержания программы;  
- нравственно-эмоционального климата и чувственно-эмоциональной поддержки, условий для самоопределения, саморазвития, свободного самовыражения;  
- отношений, при которых возможна такая форма общения, как сотрудничество и соавторство педагога и ученика.  
Проведение знания рассматриваются как особое направление внеклассной и внешкольной работы, тесно связанное с учебным процессом.  
 Новизна программы – заключается в том, что в педагогическом процессе используется метолы и методические приемы, которые сформируют у учащихся навыки самостоятельного добывания новых знаний, сбора необходимой информации; развивает у ребенка интереса учебе, к знаниям, и потребность в их самостоятельном поиске.

Структура изучения курса

1.Раздел «Культура кухни»-12

2.Раздел «Блюда из теста»-10

3.Раздел «Технология обработки продуктов»-12

Итого:34

ОБЩЕУЧЕБНЫЕ УМЕНИЯ И НАВЫКИ

Программа позволяет реализовать актуальные в настоящее время личностно-ориентированный, деятельный подходы.  
Тип программы: практико-ориентированный.  
Программа предусматривает следующие цели и задачи:  
 Образовательные:  
- ознакомление учащихся с понятием «национальная кухня», особенностями приготовления некоторых национальных блюд, развитие интереса к кулинарному искусству, расширение навыков обработки продуктов.  
- способствовать самоопределению учащихся в выборе технологического профиля в старших классах и дальнейшего пути обучения.   
- создание условий для формирования и развития творческих способностей учащихся в кулинарии.  
- познакомится с профессией повара.  
 Развивающие:  
- расширение знаний учащихся в кулинарии.  
- формирование культуры общения.  
- формирование и развитие творческих способностей учащихся в кулинарии.  
- реализация системного подхода к изучению курса на основе ранее полученных знаний.  
 Воспитывающие:  
- воспитывать уважительное отношение к труду повара и кондитера.  
- воспитывать эстетический, художественный вкус.  
- обеспечение необходимых условий для личностного развития, укрепления здоровья, профессионального самоопределения и творческого труда обучающихся.  
- адаптация их к жизни в обществе.  
- формирование общей культуры.  
- организация содержательного досуга.  
 Требование к уровню подготовки учащихся.  
Знать:  
- правила безопасности труда и личной гигиены, планирования и организации труда;  
- определения и понятия, предусмотренные программой;  
- оборудование и оснащение современной кухни;  
- влияние правильного питания на здоровый образ жизни человека;  
- историю кулинарии, профессии повара, пекаря и кулинарии;  
- различные заболевания при недостатке витаминов и минеральных веществ;  
- рацион питания;  
- организация питания в зависимости от возраста, профессии, климата и социально-бытовых условий;  
- критерии качества продуктов;  
- эстетику сервировки стола и культуру потребления пищи;  
- правила приема гостей;  
- технология приготовления кондитерских изделий из теста.  
Уметь (практика):  
- строго соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены;  
- использовать на практике необходимую терминологию;  
- умело подбирать необходимое оборудование и инвентарь;  
- строго соблюдать режим питания;  
- работать со справочниками, сайтами;  
- оказать первую медицинскую помощь при пищевом отравлении;  
- составлять меню;  
- умело организовать питание;  
- отличить качественный продукт, от некачественного продукта;  
- выполнять украшение блюд, гармоничное сочетание цветов, форм и объемов, декоративное украшение стола салфетками и цветами, подбор посуды;  
- соблюдать правила этикета;  
- готовить ватрушки, блины, оладьи и торты.  
В основе курса – практическая направленность. Курс рассчитан на 34 часа теоретических основ кулинарии и практических заданий. Срок реализации программы – 1 год.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА 6 КЛАСС (70 Ч)

1.Раздел «Культура кухни» (12ч.)

1.Цели и задачи курса. Обсуждение плана творческих проектов: выбор темы, требования к содержанию и оформлению. Инструктаж по ТБ.

Содержание и задачи элективного курса «Секреты кухни». Прохождение теоретического материала курса, выполнение практических и самостоятельных работ, работа над творческим проектом. Влияние правильного питания на здоровый образ жизни. Повторение ТБ при кулинарных работах.

2.Современная кухня. Оборудование и оснащение современной кухни. Как и в чем готовить ту или иную пищу, места хранения оборудования. Правильное хранение продуктов питания, правильное мытьё посуды.

3. Основы рационального питания (5ч.):

История кулинарии, профессия повара, пекаря и кулинара.(1ч.);

Уже в 3-4 тысячилетии до нашей зры выпекалось 68 сортов хлеба. Из него готовили мясные и рыбные блюда, а чтобы подчеркнуть их вкус добавляли различные пряности и травы, из молока готовили различные сыры и брынзы, а овощи и фрукты занимали на столе почетное место. Пищевые источники – витамины (презентация). Заболевания при недостатке витаминов и минеральных веществ. Рацион питания зависит от времени года. Соль - необходимый пищевой продукт, готовая приправа. Жиры в современном питании. Все о холестерине. Пищевые жиры не только являются источником энергии, но и поставляют материал для биосинтеза липидных структур, в частности мембран клеток в организм.

Для организации питания необходимо определить значение для человека отдельных пищевых веществ и четко представить себе потребность в них в зависимости от возраста, профессии, климата и социально-бытовых условий.

Внешний вид, вкус, упаковка пищевых продуктов. Как отличить качественный продукт от некачественного. Питательность, натуральность, свежесть, внешний вид, вкус и запах.

4.эстетичность сервировки стола. Культура потребления пищи.(4ч.)

- Украшения блюд, гармоничное сочетание цвета, формы и объема.

Еще в Древнем Риме признавали связь между роскошно накрытым столом и аппетитом. И классические кухни Азии – китайская и японская – на протяжении столетий придавали огромное значение гарниру как украшению блюд. Украшения из плодов цитрусовых – лимоны, апельсины, мандарины. Из косточковых и семечковых фруктов – яблоки, груши, персик. Из экзотических плодов – ананас, банан, дыня, киви. Из корнеплодов – сельдерей, морковь, редис, редька. Из лука, тыквы, огурца, яиц, грибов, хлеба, масла.

- Декоративное украшение стола - салфетки, цветы, подбор специальной посуды. Как бы красиво ни был накрыт стол, без цветов он выглядит буднично. Одним из красивых украшений стола являются красиво сложенные салфетки.

- Сервировка праздничного стола, особенности сервировки стола к Новому году, Дню рождения, Пасхе. Скатерть – не только украшение стола, но и основа сервировки. Выполняет она три функции: в первую очередь – эстетическую, ведь без скатерти стол выглядит голым и не столь нарядным. Во-вторых, скатерть приглушает стук тарелок и приборов о столешницу. В-третьих, скатерть уменьшает скольжение тарелок по столу.

- Правила приема гостей (фуршет).

5.Итоговое занятие. Повторение знаний и умений по пройденному материалу. Защита творческого проекта.

2.Раздел «Блюда из теста» (10ч.)

1.хлеб и хлебобулочные изделия.

- О хлебе знали уже в Древнем Египте и Древней Греции, Риме. Рожь была известна в бронзовом и железном веках. Она представляла собой основной пищевой злак славян, кельтов, германцев. Пшеницу выращивали еще в доисторические времена. Рис пришел к нам из Азии, где его выращивали около 5000 лет назад. По славянской традиции достойного гостя всегда встречали хлебом-солью. В нашей культуре с давних пор известны выражения: «водить хлеб-соль с кем-либо», «Перебиваться с хлеба на воду», «Жить на чужих хлебах».

- Хлеб – основа жизни и стола; профессия хлебопека. Кулинарная азбука начинается с хлеба, так как ни одно другое кулинарное достижение не убеждает человека в его способности и умении готовить. Без хлеба невозможно прожить, без хлеба не обеда,

- Приготовление блюд из теста. Применение теста, как исходного продукта для других блюд. Это и лапша, пельмени, вареники, блины, оладьи, пышки, пироги, ватрушки. В кухне других народов –галушки, колдуны, лагман, дюшбара, хинкалы.

2.Технология приготовления кондитерских изделий (6ч.)

- Виды теста, разрыхлители, фарши, начинки. Все виды теста можно разделить на 2 группы: дрожжевое, без дрожжевое. Для дрожжевого теста нужны разрыхлители – дрожжи. Химические разрыхлители – сода и углекислый аммоний, механические – раскатка и взбивание. Фарш – мясной, рыбный, овощной… и начинка – творог, фрукты, грибы, яйца.

- Технология приготовления изделий из дрожжевого теста – «Оладьи». Приготовление изделий складывается из замеса, брожения, разделки, выпекания.

- Технология приготовления изделий из без дрожжевого теста – торты, слойки. Это изделия из песочного и бисквитного теста.

3. Итоговое занятие. Коллективный проект. «Праздник хлеба»

3. Раздел «Технология обработки продуктов» (12ч.)

1.Механическая обработка продуктов (овощи, грибы, мясопродукты, рыба, морепродукты, дичь, птица). Механическая обработка нужна для того, чтобы подготовить их к тепловой обработке. В результате получаем полуфабрикаты, который связан с тепловой обработкой.

2. Тепловая обработка (2ч.)

- характеристика приемов тепловой обработки (1ч.). Большинство пищевых продуктов непригодно для употребления в сыром виде и их приходится подвергать тепловой обработке: варке, жарке…

- влияние тепловой обработки на качество готовых блюд (1ч.). При тепловой обработке важно соблюдать правила и температурный режим, т.к. при неправильном приготовлении блюд, изменяется химический состав пищи (подгорелость).

3. Технология приготовления (7ч.)

- технологи приготовления соусов (с мукой, без муки, сладкие) -1ч. Соусы дают возможность приготовить из них блюда различные по вкусу. Кроме того, соусы, в состав которых входят жиры, яйца – значительно повышают калорийность. Правильный подбор соусов к блюдам имеет другой вид, вкус и питательность.

- технология приготовления холодных и горячих закусок (из рыбы, мяса, овощей) -2ч. Все холодные блюда и закуски делятся на: бутерброды, салаты и винегреты, блюда из овощей, из рыбы, из мяса.

- технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов (1ч.). Мясо хорошо сочетается с различными пищевыми продуктами, поэтому из него можно приготовить большое количество разнообразных блюд. При приготовлении блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки: варку, припускание, жарку, тушение, запекание.

- технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов (1ч.). Виды тепловой обработки рыбы – варка, припускание, тушение, жарка ( в небольшом количестве жира, на решетке, на вертеле), запекание в жарочном шкафу. Главное требование, которое предъявляется к любому рыбному продукту – его свежесть. Несоблюдение этого требования может стать причиной многих заболеваний.

- блюда из овощей и грибов, технология приготовления (1ч.). Овощи варят, припускают, тушат, жарят, запекают. Многие овощи – салат, репу, бело и краснокочанную капусту, сельдерей, морковь используют сырыми. Овощи варят паром и в воде. Грибы варят, тушат, запекают, жарят.

- Технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао). Холодных (молочные коктейли, прохладительные напитки из фруктов и овощей). Десерты (муссы, желе, компоты) -1ч. Чай любимый напиток миллионов людей. Он обладает тонизирующими свойствами, вызывает ощущение бодрости. Самый разнообразные прохладительный напитки готовятся из свежих ягод, овощей, фруктов.

4. Защита проекта (1ч.) Викторина по программе «Дело вкуса», подведение итогов за пройденный курс.

КАЛЕНДАРНО- ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Раздел, модуль, тема | Количество часов | Форма урока (занятия) | Элементы содержания (дидактические единицы) | Вид диагностики и контроля | ОУУН, (должны знать, уметь, применять) | Дата | Коррекция |
| 1. | Раздел «Культура кухни» | 12 |  |  |  |  |  |  |
| 1. | Введение. | 1 | Вводный урок.  УИНМ | Цели и задачи курса. Обсуждение плана творческих проектов: выбор темы, требования к содержанию и оформлению. Инструктаж по ТБ. | Фронтальный опрос.  Тест | Знать: требования ТБ и привил личной гигиены при кулинарных работах. Уметь: соблюдать правила личной гигиены и охраны труда. |  |  |
| 2. | Современная кухня. | 1 | УИНМ Урок-презентация | Современная кухня, оборудование и оснащение. | Фронтальный опрос | Уметь: пользоваться современны кухонным оборудование. |  |  |
| 3. | Основы рационального питания (5ч.) | 5 |  |  |  |  |  |  |
|  | История кулинария, профессия повара, пекаря, кулинара. | 1 | УИНМ Урок-презентация | История кулинария, профессия повара, пекаря, кулинара. | Составление перечня профессий относящихся к пищевой промышленности. | Знать: калорийность блюд, роль жиров в правильном питании. |  |  |
| Пищевые источники витаминов и минеральных веществ. Роль соли и сахара для организма. | 1 | УИНМ | Пищевые источники витаминов и минеральных веществ. | Сообщения о соли, сахаре, воды для организма человека. | Уметь вычислять калорийность в продуктах.  Знать: положительные качества питьевой воды для организма человека; вред соли для человека |  |  |
| Жиры в правильном питании. | 1 | УИНМ | Жиры в питании. Вред холестерина. | Сообщения-презентации о холестерине | Уметь: рационально использовать продукты питания. |  |  |
| Организация питания в разном возрасте. | 1 | УИНМ | Организация питания в разном возрасте. Составление меню малокалорийных блюд. | Презентация калорийности блюд | Уметь: составлять меню малокалорийных блюд. |  |  |
| Определение качественного и некачественного продукта. | 1 | УИНМ | Качественные и некачественные продукта. | Практическая работа№1. | Уметь: определять доброкачественность продуктов. |  |  |
| 4. | Эстетичность сервировки стола. Культура потребления пищи (4ч.) | 4 |  |  |  |  |  |  |
| Гармоничное сочетание цвета в кухне, форм и объектов сервировки. | 1 | УИНМ Урок презентация | Гармоничное сочетание цвета в кухне, форм и объектов сервировки. | Практическая работа №2 | Знать: правила сервировка стола и способы складывания салфеток; приготовления и оформления блюд; правила подачи блюд; правила поведения за столом. Уметь: эстетично оформлять блюда, сервировать стол, складывать салфетки. |  |  |
| Сервировка стола. | 1 | УИНМ |  | Практическая работа №3 | Знать: правила сервировка стола и способы складывания салфеток; приготовления и оформления блюд; правила подачи блюд; правила поведения за столом. Уметь: эстетично оформлять блюда, сервировать стол, складывать салфетки. |  |  |
| Правила приема гостей. Фуршет. | 1 | УИНМ Урок-презентация | Правила приема гостей. Фуршет. | Практическая работа №4 | Уметь: готовить блюда для фуршета. Оформление блюд. Знать: приемы подачи блюд к фуршету. |  |  |
| Приготовление блюд для фуршета. | 1 | УИНМ | Блюда для фуршета. | Практическая работа №5 | Уметь: готовить блюда для фуршета. Оформление блюд. Знать: приемы подачи блюд к фуршету. |  |  |
| 5. | Итоговое занятие. Защита творческих проектов. | 1 | УО | Представление блюда | Демонстрация и защита проекта –презентация. | Уметь: продемонстрировать своё блюдо. Знать: технологию приготовления. |  |  |
| 6. | Раздел «Блюда из теста» (10ч.) | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 7.  8. | Хлеб, хлебобулочные изделия.(3ч.)  Технология приготовления кондитерских изделий  (6ч.) | 1  1  1  1  2  3 | УИНМ Урок-практикум  Урок-практикум | О роли хлеба в питании.  Хлеб-основа жизни и стола.  Профессия хлебопека.  Приготовление блюд из теста.  Виды теста, разрыхлители, начинки. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста: пироги, расстегаи, ватрушки, блины, оладьи.  Технология приготовления изделий из бездрожжевого теста: торты, пирожные, круасаны.  . | Практическая работа №6. Сообщение «О правильном питании, о хлебе»  Практическая работа: №7.  Практическая работа:№8.  Практическая работа:№9, 10.  Практическая работа:№11-13. | Уметь: находить информацию.  Знать: технологию приготовления блюд из теста.  Знать: ингредиенты – калорийность блюд; особенности кухни народов России.  Уметь: пользоваться кухонным оборудованием и инструментами; готовить блюда по рецепту. |  |  |
| 7. | Итоговое занятие. Изделия из теста. | 1 | Коллективный досуг | Дегустация блюд из теста. Оценка качества. |  |  |  |  |
| 8 | Раздел «Технология обработки продуктов» (12ч.)  Механическая обработка продуктов. | 12  1 | КУ | Обработка овощей и грибов, мяса,рыбы и морепродуктов, птицы и дичи. | Практическая работа №14 | Знать: приготовление блюд по рецептам. Уметь: применять технологию приготовления. |  |  |
| .9. | Тепловая обработка (2ч.) | 1  1 | Урок-практикум | Характеристика приемов тепловой обработка; Влияние тепловой обработки на качество готовой продукции | Практическая работа №15  Практическая работа №16 | Знать: приготовление блюд по рецептам. Уметь: применять технологию приготовления |  |  |
| 10. | Технология приготовления блюд (7ч.) | 1  2  1  1  1  1 | Урок-практикум | Технология приготовления соусов (с мукой, без муки) –сладкие. Технология приготовления холодных и горячих закусок (из рыбы, мяса, овощей).  Технология приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.  Технология приготовления блюд из рыбы а и морепродуктов.  Блюда из овощей, грибов.  Технология приготовления горячих напитков, холодных коктейлей,компотов. | Практическая работа №17  Практическая работа №18-19  Практическая работа №20  Практическая работа№21  Практическая работа №22  Практическая работа №23 | Знать: приготовление блюд по рецептам. Уметь: применять технологию приготовления блюд из мяса, рыбы, овощей. |  |  |
| 11. | Защита творческого проекта. | 1 | Урок-практикум |  | Защита проекта |  |  |  |
| 12. | Итоговое занятие | 1 | Викторина – «Дело вкуса» |  | Подведение итогов |  |  |  |
|  | Итого: | 34 |  |  |  |  |  |  |

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕИ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. В.И. Ермакова Основы кулинарии, 10-11 кл.,- М.: Просвещение, 2002.
2. В.И. Ермакова Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, 10-11 кл.,-М.: Просвещение, 2002.
3. З.П. Матюхина Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, 10-11 кл.,- М.: Академия,2000.
4. Л.А.Радченко Обслуживание на предприятиях общественного питания : уч. Пособие, Ростов-на Дону.: феникс, 2001.
5. Л.А.Радченко Обслуживание на предприятиях общественного питания : уч. Пособие, Ростов-на Дону.: феникс, 2000.
6. В.Д.Симоненко Технология 8-11 кл.: для девочек, М.: Вента-граф, 2004.
7. С.Н.Чистякова, Технология. Профессиональный успех: уч. Для 10-11 кл.:.,-М.: Просвещение, 2007.
8. В.В. Похлебкин Тайны хорошей кухни,- М.: Центр-полиграф,2006.
9. В.В. Серегин Качество продуктов – ваше здоровье:-Минск.:Бел-Эн, 2001.
10. К.И.Ляхова Сервировка стола:- М.: РИПОЛ –классик, 2005.
11. В.И.Рыженко Справочник кулинара –М.: Махаон, 2000.
12. Ж.Е. Райченок Самые популярные блюда мира, М.:Литература,1998.
13. И.ЛазерсонФранцузкая кухня, М.: центр-полиграф,2005.

Оснащение кабинета:

1. - Мультимедийный проект;
2. - Колонки;
3. - Компьютер;
4. - Интерактивная доска;
5. -Холодильник;
6. - Эл. Плиты;
7. - Посуда;
8. - Приборы;
9. - Плакаты;
10. - Образцы работ.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил приготовления пищи – наличие спецодежды: фартука, косынки, сменной обуви. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения. Рабочих мест, посуды и продуктов, можно приготовить доброкачественную, полезную и вкусную пищу.

Работа курса «Секреты кухни» связана с использованием нагревательных приборов (электрическая плита, духовка, микроволновая печь). А также режущих инструментов (ножи, терки, кух. комбайн).

Наиболее характерна комбинированная структура занятий: организационный момент, повторение пройденного, изложение новой темы, вводный инструктаж, подготовка к практической работе, текущий инструктаж, уборка рабочих мест, сервировка стола, дегустация блюд. Заключительный инструктаж, мытье посуды, уборка помещения.

На каждого обучающегося надо иметь: разделочную доску с маркировкой, кух. ножи, различные миски, лопатки для жарки, ложки, вилки, сковорода, кастрюля. Готовность блюда из расчета одна порция на человека. Это дает возможность снимать пробу (дегустацию), сервировать стол и закреплять на практике правила поведения за столом. Нормы продуктов указаны в инструкционных картах.

Механизм оценки получаемых результатов

Критериями оценки получаемых результатов обучения являются достижения учащихся: в приготовлении блюд, выполнении технологических операций. Для проведения окончательных итогов занятий в конце года проводится защита проекта по выбору.

Виды оценки учебных достижений: тестирование, практические и самостоятельные работы, зачетные занятия, итоговая аттестация обучащихся проводится в форме защиты проекта.

Критерии оценки знаний, умений и навыков:

- 0 - 4 –низкий уровень – удовлетворительно (учащийся не обладают элементарными знаниями, основными способами действий;

- 5 – 7 – средний уровень – хорошо (учащийся умеет пользоваться знаниями при выполнении практических работ, владеет элементарными нормами и технологиями;

- 8 – 10 –высокий уровень – отлично (учащийся освоил программу в полном объеме, выполняет качественно практическую работу, применяет творческие навыки и любознательность, умеет оказывать помощь в работе;

Каждый учащийся оценивается индивидуально по каждому показателю.

Планируемые результаты

Занятия проводятся в оборудованном кабинете для кулинарии, отвечающими санитарно-гигиеническими требованиями. Кабинет светлый, сухой. С естественным доступом воздуха и вентиляцией. Учебная кухня оборудована подвесными шкафами, разделочными столами. Для работы имеется необходимый инвентарь.

Продукты питания, необходимые для практической работы, учащиеся приобретают самостоятельно и хранятся в холдильнике. Нормы продуктов указаны в инструкционных картах.

Формы и режим занятий:

Форма занятий – фронтальная, коллективная, групповая и индивидуальная.

- фронтальная – одновременно со всеми обучающимися;

- коллективная – организация проблемно-поискового взаимодействия;

- групповая – организация работы по малым группам (от 2 до 7 человек);

- индивидуальная – индивидуальное выполнение заданий.

Ожидаемые результата:

Прямыми критериями оценки получаемых результатов обучения являются достижения учащихся: приготовление, выполненных в соответствии с технологией приготовления:

- расширение кругозора;

- освоение механизма самостоятельного получения новых знаний;

- рост познавательных потребностей.

Форма подведения итогов:

- для проведения окончательных итогов занятий в конце года проводится защита проекта ( по выбору).

Методы обучения и их формы

При определении методов и форм обучения за основу взята классификация методов обучения, разработанная И.Я.Лернером, М.Н. Скаткиным, Ю.К.Бабанским, М.И. Махмутовым. Согласно исследованию этих авторов, можно выделить следующие общие дидактические методы:

- объяснительно – иллюстративный метод – начинается с обучения, суть его состоит в предъявлении учащимися информации разными способами – зрительными, слуховыми, речевыми. Возможные формы этого метода: сообщения информации (презентация, рассказ, лекция).

- репродуктивный – направлен на формирование навыков и умений многократно воспроизвести ( репродуктировать ) свои действия. Его формы разнообразны: упражнения, задачи, беседа.

- метод проектов – способ организации познавательно- трудовой деятельности учащихся, ориентированный на развитие учащихся и их самореализацию в творческой деятельности. Метод проектов имеет особое значение в обучении и воспитании школьников. Он позволяет овладеть организационно- практической деятельностью – от идеи до ее реализации в модели, в изделии. Интегрировать знания из разных областей, применять их в практике.

- обобщающие знания – представляют собой комплекс заданий ( викторины, тесты, дидактические игры).

- индивидуальные консультации – защита проекта.

Методы организации учебно-воспитательного процесса

- Словесные – беседа, рассказ, объяснения;

- Наглядные – готовые изделия, образцы, карты;

- Метод практического творчества ;

- Метод коллективного и группового творчества;

- Метод проектов.

Контрольно-измерительный материал

Задание: Прочитай вопрос. Выбери правильный вариант ответа.

1. Меню – это:

а) перечень блюд, гарниров и соусов;

б) названия блюд;

в) рецепт приготовления блюд.

 2. Холодные блюда и закуски готовят:

  а) из овощей;

  б) из мяса;

  в) из рыбы;

  г) из винегрета.

 3. Салаты заправляют:

 а) майонезом;

 б) сметаной;

 в) кетчупом;

 г) томатной пастой.

 4. Какие продукты используют для приготовления салата «Подсолнух»:

5. Основной продукт для приготовления холодного блюда «Студень из

 говядины»:

 а) голень говяжья;

 б) голова свиная;

 в) мясо говядины и свинины.

 6. Какой водой заливают мясные продукты при приготовлении блюда

 «Студень из говядины»:

 а) холодной;

 б) теплой;

 в) горячей.

 7. Время варки студня из говядины:

 а) 6 - 8 час. ;

 б) 2 - 3 час. ;

 в) 1 - 2 час.

 8. Какие продукты используют для приготовления блюда « Паштет из печени»

9. Что бы паштет был более нежным в него можно добавить:

 а) сливки;

 б) сметану;

 в) растительное масло;

 г) сало.

10. Какие овощи используют при приготовлении холодного блюда «Сельдь с

 гарниром» ?

 а) Вареная свекла;

 б) сырая морковь;

 в) вареный картофель;

 г) сырая свекла.

11. Какие питательные вещества содержатся в мясе:

 а) белки;

 б) углеводы;

 в) жиры.

12. Из какого мяса можно приготовить поджарку?

 а) из говядины;

 б) из свинины;

 в) из птицы.

13. Какие продукты используют при приготовлении блюда «Поджарка»?

14. Правила первичной обработки птицы:

 а) опаливание;

 б) размораживание;

 в) жарка;

 г) тушение.

15. Какой вид тепловой обработки используют при приготовлении блюда  «Цыплята - табака»?

 а) жарка под прессом;

 б) жарка во фритюре;

 в) тушение.

16. Правила первичной обработки рыбы:

 а) пассерование;

 б) удаление чешуи;

 в) удаление плавников;

 г) бланширование.

17. Как подготовить дрожжи перед использованием?

 а) развести в теплом молоке;

 б) развести в холодной воде;

 в) развести в горячей воде.

18. Какие изделия можно приготовить из дрожжевого теста:

 а) пироги;

 б) вареники;

 в) булочки;

 г) расстегаи;

 д) блинчики.

**опрос № 1**

Какие продукты составляют основу галисийской кухни?

 зелень  
 сыр  
 мясо  
 рыба

**Вопрос № 2**

Сколько разновидностей паэльи существует?

 500  
 300  
 150

**Вопрос № 3**

В каком году состоялось самое первое "томатное побоище"?

 1985  
 1945  
 1790  
 1850

**Вопрос № 4**

В каком году "Томатину" признали официальным праздником Буньола?

 1959  
 1961  
 1945

**Вопрос № 5**

Во сколько обычно начинается ужин в Испании?

 19.00  
 20.30  
 21.00

**Вопрос № 6**

В начале какого века испанская кухня приобрела всемирную известность за счет наиболее характерных региональных блюд?

 XX  
 XIX  
 XV

**Вопрос № 7**

В каком регионе Испании родился знаменитый холодный суп гаспачо?

 Галисия  
 Андалусия  
 Каталония  
 Валенсия

**Вопрос № 8**

Какой продукт обязательно входит в состав испанской картофельной тортильи?

 яйцо  
 креветки  
 огурец  
 лимон

**Вопрос № 9**

Какое испанское блюдо в переводе с арабского означает "замоченный хлеб"?

 паэлья  
 гаспачо  
 тортилья  
 хамон

**Вопрос № 10**

Какой вид сыра в Галисии употребляют только в вяленном виде?

 Сан-Симон  
 Себрейро  
 Чантала

**Вопрос № 11**

Какой регион является родиной паэльи?

 Галисия  
 Каталония  
 Валенсия  
 Наварра

**Вопрос № 12**

Во сколько начинается испанская сиеста?

 15.00  
 17.00  
 14.00

**Вопрос № 13**

Сколько длится "томатный бой" на "томатном фестивале"?

 3 часа  
 2 часа  
 1 час  
 1,5 часа

**Вопрос № 14**

В каком году "томатный бой" был запрещён?

 1959  
 1957  
 1950  
 1945

……………….